



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## HAŞLAMA BALIK KÜLBASTISI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Evvela uskumru veya kefal balığını ba&apos;de&apos;t-tathîr tencerede kaynar su içine atıp der-akap haşlayıp badehu ızgara üzerine konulsa balık rayihası gitmekle çeşnisine letafet gelir.

Izgarada ba&apos;de&apos;t-tabh bir-iki kabza maydanoz bir sahan içine doğrayıp ve bir miktar tuz koyup balıkları üzerine vaz ve bir-iki fincan sirke ve su koyup kor üzerinde çekinceye kadar kaynaya.

Tamam piştikte murat olunur ise bir miktar limon dahi sıkıla.

Latif olur.

---